mezzi indicati sono quelli che più generalmente si costumano per la moltiplicazione delle fravole, così tralascerò di parlare della loro sementa, che potrebbe farsi dal marzo all' agosto in una terra fine ed un poco umida, stacciandovi sopra il seme e ricoprendolo con terra per mezzo di uno staccio.

In qualunque dei due modi detti di sopra siano fatte le piantazioni, conviene sarchiare le piante e rincalzarle all' occorrenza, tenendole pulite dalle erbe. Molti ortolani dei contorni di Firenze al contrario dalla primavera all' autunno vi lasciano crescere intorno molte erbe spontanee, come per esempio la camomilla, perchè queste erbe ombreggiando un poco le piante di fravole, le mantengono più fresche e più difese dall' ardente calore del sole. Quando le piante hanno preso forza e che cominciano a gettare i loro stoloni o tralci, bisogna toglierceli via in ragione che compariscono, ma non si debbono tagliare le foglie alle piante dopo che hanno fruttificato, come malamente costumano alcuni, perchè sopravvenendo la stagione estiva, potrebbero facilmente perire per il caldo le radici loro. In tempo di siccità si possono qualche volta annaffiare, ma con cautela ed in abbondanza, altrimenti si corre rischio di vederle ribollire.

Il primo anno che si piantano non sogliono far frutto, perchè la pianta abbisogna di prender forza.

Molte sono le varietà di fravole che si coltivano negli orti, le quali per la massima parte provengono dalla fravola salvatica o di monte, dalla quale la nostra presente differisce soltanto per essere coltivata, ed in conseguenza un poco più grossa, ma meno odorosa come si è detto. I botanici considerano tutte queste varietà sotto lo stesso nome di *Fragaria vesca*, che Linneo ha posto nella XII classe Icosandria ordine 5. *polygynia*, e Jussieu nella classe XIV ordine 10. *Rosacee*, del loro respettivo sistema.

Molte di queste varietà, come pure alcune che sono anche vere specie, si possono vedere descritte in un prospetto per la Flora economica fiorentina del Dott. Ottaviano Targioni-Tozzetti mio padre (3), in Duhamel (4), in Du-Mont-de-Courset ed in Duchesne di sopra citati.

Ognuno conosce il grato sapore e odore che hanno le fravole, le quali appunto trassero il nome dalla loro fragranza. Esse sono mangiate come un frutto sano e rinfrescativo, a cui anche sono state attribuite delle virtù medicinali forse alcun poco esagerate (5). L' immortale legislatore della Storia naturale Linneo, attribuisce l' esser guarito dalla podagra all' aver usato molto di questi frutti (6).

(3) Atti della Società Italiana ec. Tom. XIV. Parte 2. pag. 185.

(4) Traité des arbres fruitiers. Tom. 1. pag. 224.

(5) Per le qualità medicinali si possono consultare, Murray apparatus medicaminum Tom. 3. pag. 106. Flore medicale T. 3. pag. 243. ec.

(6) Ved. *Flora Suecica*, et *Dissertatio de fragaria vesca* in Amoen. Academ. T. 8.

Fragaria vesca

Fravola di Giardino

Giorgio Angiolini dis. *Gius. Bera inc.*